



ผู้จำหน่ายอาหารขายปลีก

ผู้จำหน่ายในตลาด, ชุมชน, หน้าโรงเรียน
ตรวจสอบยี่ห้อที่เชื่อถือได้ และเครื่องหมาย อย.
ส่วนประกอบที่มีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

การป้องกัน

"กินสุก ร้อน สะอาด"



ผู้ปกครอง/ประชาชนทั่วไป

พ่อแม่ผู้ปกครองซื้อไส้กรอกต้องได้รับรองจาก อย.

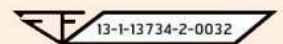
หากมีอาการที่ผิดปกติร่วมกับมีประวัติรับประทานไส้กรอก
ให้รีบไปพบแพทย์ทันที



สุก



ร้อน



13-1-13734-2-0032

สะอาด

ล้างมือด้วยสบู่ให้สะอาดก่อนปรุงอาหาร ก่อนรับประทานอาหาร
หลังใช้ห้องน้ำ และหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

08/02/65



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control



“สำหรับผู้ประกอบธุรกิจ
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
เนื้อสัตว์แปรรูป”

ข้อควรรู้



พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ “ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป”

ที่มีภาชนะหุ้มห่อเพื่อจำหน่าย เป็น “อาหารที่ต้องมีฉลาก” โดยต้องแสดงเครื่องหมาย อย.

(เลขสารบบอาหาร) ที่ได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายแล้ว

XX-X-XXXXX-Y-YYYY

ความผิด/โทษ

หากผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ฝ่าฝืนไม่แสดงเครื่องหมาย อย. (เลขสารบบอาหาร) หรือแสดงฉลาก
ไม่ถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท ตามมาตรา 51

หากผู้ผลิต/ผู้นำเข้า/ผู้จำหน่าย ฝ่าฝืนแสดงเครื่องหมาย อย. (เลขสารบบอาหาร)
เท็จหรือลวง เข้าข่ายฐานความผิด “อาหารปลอม” ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่
6 เดือน - 10 ปี และ ปรับตั้งแต่ 5,000 - 100,000 บาท ตามมาตรา 59

หากผู้ผลิต/ผู้นำเข้า ใช้วัตถุเจือปนอาหารเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับ
ไม่เกิน 20,000 บาท ตามมาตรา 47 และหากเกินปริมาณที่กฎหมายกำหนดจนอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
ของผู้บริโภค เข้าข่ายฐานความผิด “อาหารไม่บริสุทธิ์” ทั้งผู้ผลิต ผู้นำเข้า หรือผู้จำหน่าย
ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 58

**ข้อแนะนำสำหรับผู้จำหน่ายอาหารขายส่งและตัวแทนจำหน่าย : ควรจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปที่ได้มาตรฐาน
และปลอดภัย มีเครื่องหมาย GMP และเครื่องหมาย อย. โดยสามารถตรวจสอบเลข อย.ได้จากเว็บไซต์สำนักงานคณะกรรมการอาหาร
และยา

*กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 243) พ.ศ.2544 เรื่อง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 367) พ.ศ. 2557 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารในภาชนะบรรจุ
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 418) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ เชื้อโรค วิธีการใช้ และอัตราส่วนของวัตถุเจือปนอาหาร (ฉบับที่ 2)

*ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://food.fda.moph.go.th/law/index.php>

09/02/65

DDC
กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 12 จังหวัดสงขลา
Office of Disease Prevention and Control Region 12, Songkhla
odpc12.ddc.moph.go.th



Google play

App Store

สายด่วน
กรมควบคุมโรค
1422